



Lemon squares.

Dit wordt vast en zeker uw favoriete gebak: fris van smaak, contrastrijk door de combinatie van krokant citroenkruimeldeeg met een zachte citroentraktatie er boven op.

Lemon squares (citroen vierkantjes) worden in twee fasen gebakken. De inhoud is geschikt voor een vierkante of rechthoekige bakvorm met opstaande rand. Grootte ongeveer 30x 15 cm. Uit ervaring kan ik zeggen dat je de vorm het beste kan bekleden met bakpapier, maar goed invetten met boter kan ook.

De ingrediënten:

Kruimeldeeg voor de bodem.

- 250 gr. boter op kamertemperatuur
- 170 gr. lichtbruine basterdsuiker of gewone kristal suiker
- 375 gr. bloem
- Geraspte schil van een bio citroen
- een mespuntje zout.

Oven voorverwarmen tot 180 gr. C

Klop in een beslagkom de boter samen met de suiker en voeg dan de bloem, zout en citroenschil toe. Klop door tot er een soort kruimels ontstaan, dan meteen stoppen met kloppen.

De kruimels in de beklede bakvorm doen en aandrukken met de hand, tot alles een beetje gelijk is verdeeld.

De bakplaat in de oven zetten en 20 minuten bakken. Uit de oven halen als het klaar is en even laten afkoelen. Laat de oven aanstaan.

Begin dan met de vulling:

- 6 scharreleieren
- 400 gr. suiker
- 100 gr. bloem + 1, theelepel bakpoeder
- rasp van een biocitroen
- 1 dl. vers bio citroensap.
- 1 mespuntje zout

Klop de eieren samen met de suiker een beetje schuimig, voeg toe de bloem, zout en bakpoeder. En als laatste de citroensap en citroenrasp. Giet alles over de gebakken bodem en zet in de warme oven. Baktijd 40 minuten op 180 gr.C.

De plaat na het bakken afkoelen in de koelkast voor u hem kan snijden.

Garneren met poedersuiker. En voilà ...u heeft een heerlijk gebakje voor bij de koffie of thee of een verrassend nagerecht voor de feestdis.

Smakelijk Eten.